

Secchio Bokashi - Foglio informativo

Un secchio Bokashi è un sistema anaerobico per il compostaggio che utilizza microorganismi per fermentare avanzi di cibo producendo ammendante del terreno ricco di nutrienti.

È semplice...

1. Aggiungi gli avanzi di cibo nel secchio (strato di non più di 3 cm ogni volta che aggiungi gli avanzi). Copri con la miscela Bokashi. **Le miscele Bokashi possono essere disponibili in vari formati, ad esempio come crusca o spray, per l'uso segui le istruzioni sul pacchetto.**
2. Premi giù con forza gli avanzi ogni volta che li aggiungi con uno schiacciapatate. **Metti il coperchio sul secchio per tenere fuori l'aria.**
3. Svuota il liquido dal secchio una o due volte alla settimana.
4. Quando il secchio è pieno, aggiungi uno strato abbondante di miscela Bokashi e lascialo indisturbato per 1-2 settimane. Svuota il liquido di frequente. **Un secondo secchio può essere introdotto in questa fase per cominciare di nuovo il procedimento.**
5. Metti il pre-compost ricco di nutrienti in una buca profonda circa 20-30 cm, lontano da radici di piante. **In 2-4 settimane è possibile piantare sopra la buca. In alternativa, aggiungi il contenuto del secchio in una compostiera e coprila.**





Cosa si può mettere nel secchio Bokashi?

- ✓ Pane e pasta
- ✓ Carne e pesce
- ✓ Uova e formaggio
- ✓ Frutta e verdura
- ✓ Fazzoletti di carta
- ✓ Fiori appassiti
- ✓ Foglie di tè, bustine di tè di carta e fondi di caffè
- ✓ Cibo avanzato

Se c'è un forte odore o muffa di colore nero o verde, gli avanzi potrebbero stare marcendo invece di fermentare. Sotterra i rifiuti nel giardino, aggiungi un po' di zucchero, e lasciali indisturbati per un mese. Pulisci il secchio e ricomincia di nuovo. Fai riferimento ai consigli per la risoluzione di eventuali problemi qui sotto.

Risoluzione di eventuali problemi

Se qualcosa è andato storto, può essere perché...



Il liquido non è stato svuotato regolarmente

Soluzione:

- Svuota il liquido dal secchio Bokashi ogni 2-3 giorni e aggiungi ¼ di misurino di zucchero per far partire i microbi.

Non è stata aggiunta una quantità sufficiente di miscela Bokashi

Soluzione:

- Non è mai possibile aggiungere troppa miscela Bokashi. Assicurati che tutti gli avanzi di cibo siano coperti da uno strato uniforme di miscela Bokashi.

Il secchio è stato esposto a temperature estreme

Soluzione:

- Il secchio dovrebbe essere tenuto a temperatura ambiente. Tienilo dentro casa nei mesi più freddi e al riparo dalla luce solare diretta nei mesi più caldi.

C'è troppa aria

Soluzione:

- Evita di aprire e chiudere il coperchio del secchio per quanto possibile, aprilo solo per un breve periodo di tempo e sigilla bene il coperchio. È meglio usare un bidoncino da cucina o un vecchio contenitore per yoghurt per raccogliere gli avanzi.
- Taglia gli avanzi di cibo in pezzetti di 3-4 cm, per ridurre le sacche d'aria. Premi giù con forza con uno schiacciapastate per togliere l'aria il più possibile ogni volta che aggiungi degli avanzi.

✗ *Liquidi (oli, latticini, succo)*

✗ *Imballaggio*

✗ *Cibo marcio o ammuffito**

✗ *Sostanze chimiche*

* Il cibo con muffa di colore bianco può essere messo nel secchio. Non bisogna aggiungere cibo con muffa di colore nero o verde.

La presenza di muffa di colore bianco e un leggero odore di aceto sono segnali positivi del fatto che gli avanzi stanno fermentando in modo corretto.

Devi andare via? Aggiungi uno strato abbondante di miscela Bokashi, svuota il liquido e assicurati che il coperchio si sigillato bene.

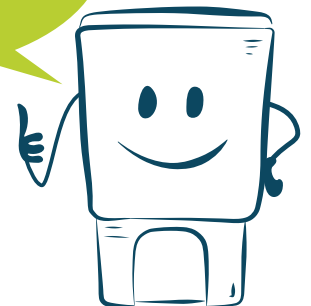


Immagine (sotto): Richard Rinaldo.

